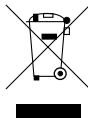




- AFFETTAVERDURE ELETTRICO - MANUALE DI ISTRUZIONI
  - ELECTRIC VEGETABLE SLICER - USE INSTRUCTIONS
  - COUPE LEGUMES UNIVERSEL - MANUEL D'INSTRUCTIONS
  - ELEKTRISCHE GEMÜSESCHNEIDER - BETRIEBSANLEITUNG
  - RALLADOR-CORTADOR DE VERDURAS ELECTRICO
- MANUAL DE INSTRUCCIONES



|                 |       |         |
|-----------------|-------|---------|
| <b>ITALIANO</b> | ..... | pag. 7  |
| <b>ENGLISH</b>  | ..... | pag. 15 |
| <b>FRANÇAIS</b> | ..... | pag. 25 |
| <b>DEUTSCH</b>  | ..... | pag. 32 |
| <b>ESPAÑOL</b>  | ..... | pag. 39 |

**Fig.1**

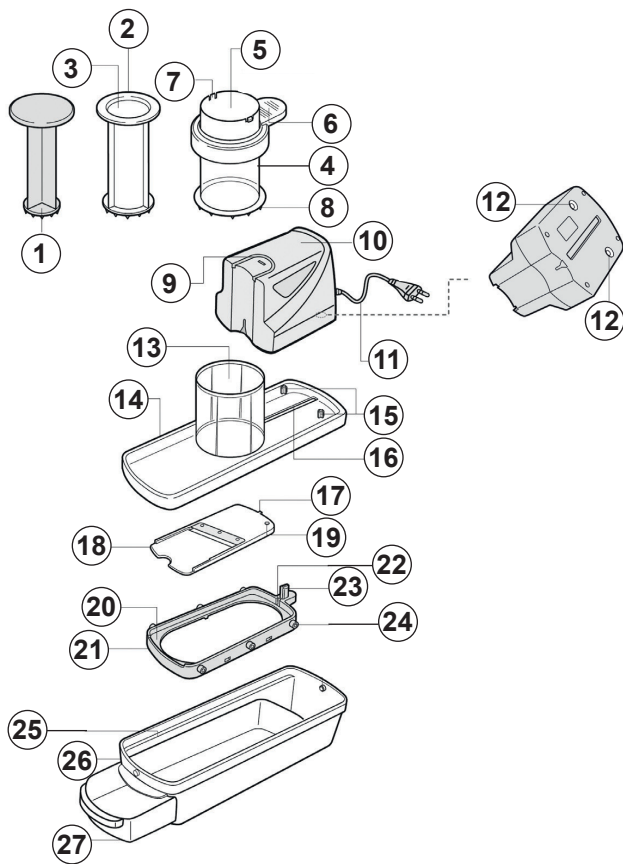


**Fig.2**

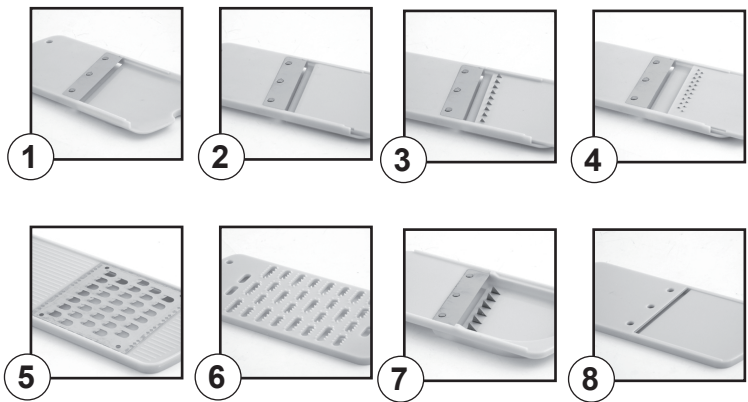


**Fig.3**

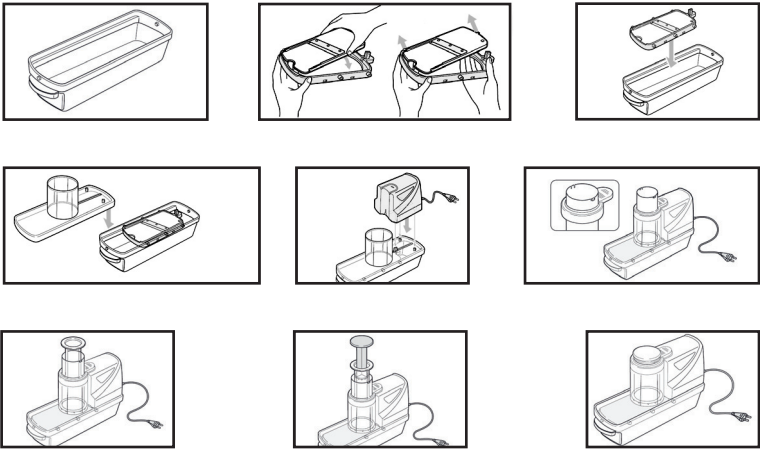


**Fig.4**

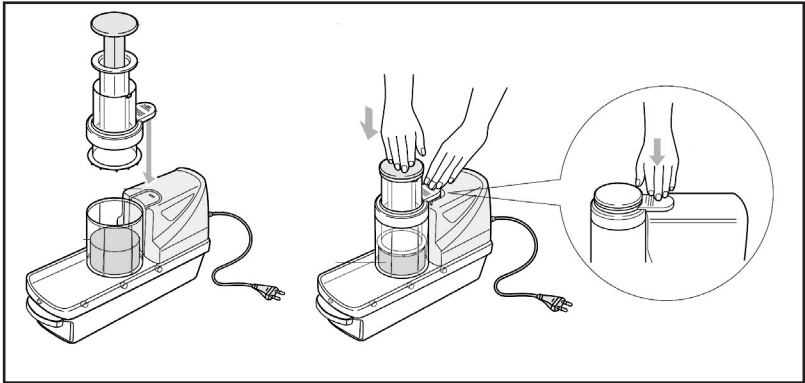


**Fig.5**

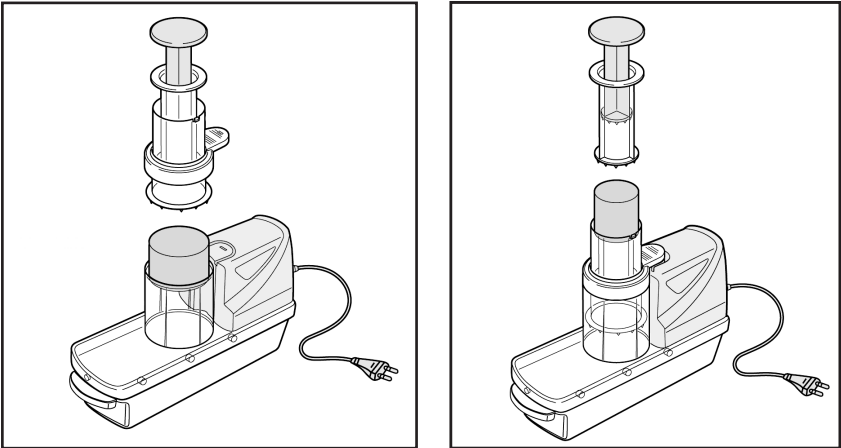


**Fig.6**

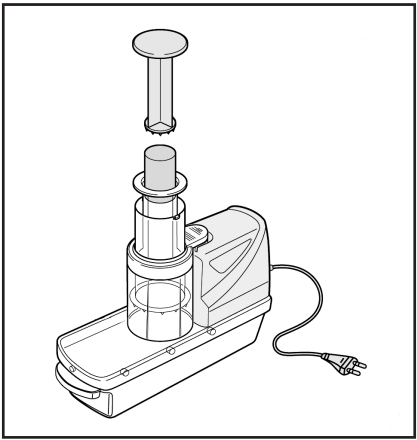


**Fig.7**

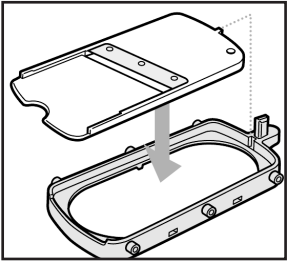
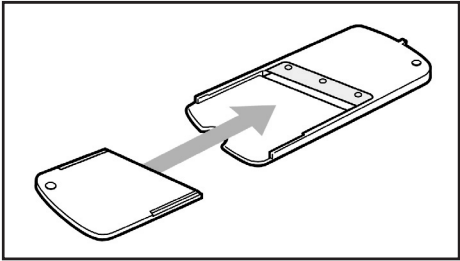
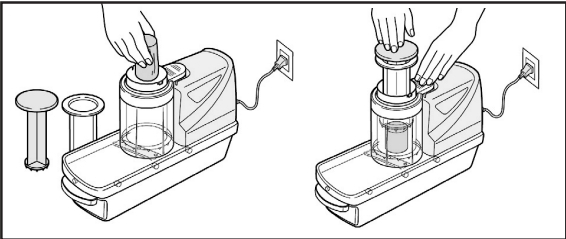
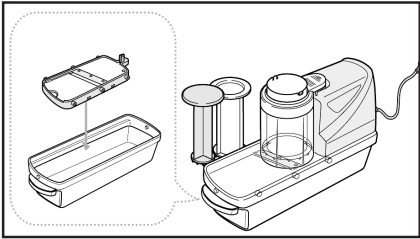


**Fig.8**

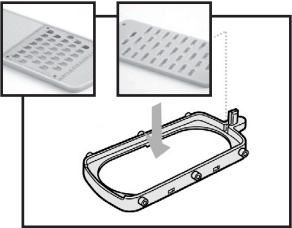


**Fig.9**

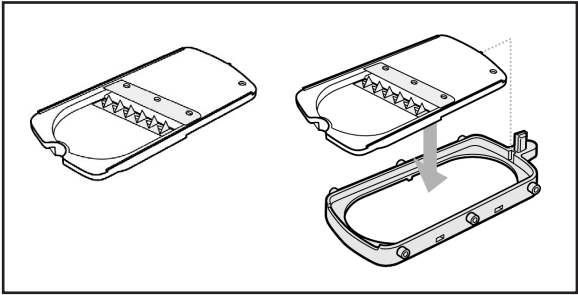
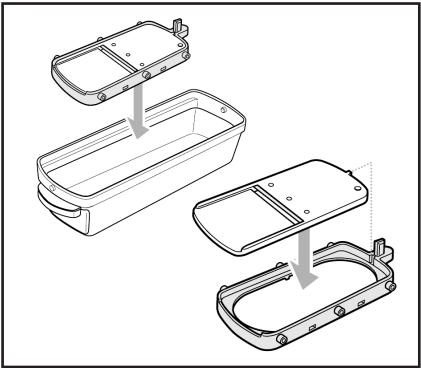
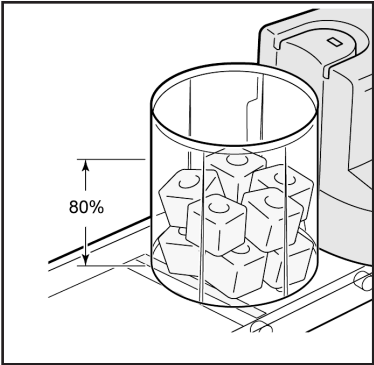


**Fig.10**



## AVVERTENZE GENERALI

### LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari:

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.

Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.

Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.

In caso di danno o di cortocircuito dell'apparecchio non utilizzarlo e provvedere tempestivamente alla riparazione rivolgendosi esclusivamente a centri autorizzati.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile, nonché far decadere la garanzia.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato e quando si esce di casa.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Non toccare l'apparecchio con mani e/o piedi bagnati o umidi.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).

Conservare in luoghi asciutti. Staccare sempre la spina per la pulizia dell'apparecchio.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

## AVVERTENZE D'USO

Non utilizzare l'affettaverdure se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o dopo un eventuale malfunzionamento, oppure dopo che è caduto in terra o comunque ha subito danni.

In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'affettaverdure, non utilizzarlo, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.

Non lasciare il cavo di alimentazione libero di pendere dal piano del tavolo o del bancone.

Prima di ogni utilizzo verificare l'integrità del cavo di alimentazione e liberarlo da eventuali grovigli.

Non immergere il corpo dell'affettaverdure nell'acqua o in altro liquido.

Tenere lontane mani e oggetti dal contenitore durante l'uso per ridurre il rischio di infortunio a persone o di danni a cose. E' possibile utilizzare una spatola ma solo quando la lama non è in funzione.

Non utilizzare accessori non originali, potrebbero causare danni.

Le lame e gli accessori sono affilati. Maneggiare con cura, soprattutto durante le operazioni di montaggio e smontaggio delle lame e degli accessori e durante le operazioni di pulizia.

Scollegare sempre l'affettaverdure dalla presa di corrente prima di montare o rimuovere le lame o gli accessori, dopo l'uso e prima di pulirlo.

Non togliere il pressino quando l'affettaverdure è in funzione.

Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, abiti nonché spatole ed altri utensili lontani dalla bocchetta di alimentazione quando l'affettaverdure è in funzione.

Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame.

Non spostare l'affettaverdure quando è in funzione perché potrebbe procurare delle lesioni.

Non sottoporre l'affettaverdure ad urti.

Non premere sulla tacca di accensione utilizzando uno strumento qualsiasi perché potrebbe provocare un guasto e lesioni.

Scollegare sempre l'anello di accensione dal contatto prima di inserire o estrarre la verdura.

Posizionare l'affettaverdure su una superficie orizzontale e stabile.

Quando si estraggono le verdure tagliate, assicurarsi che l'affettaverdure sia spento e il cavo di alimentazione staccato dalla presa di corrente elettrica.

Non cercare mai di toccare qualcosa all'interno del contenitore di alimentazione.

Usare sempre il pressino.

L'affettaverdure va utilizzato solo per uso domestico.

Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Fare attenzione all'eventuale presenza di bambini durante l'utilizzo dell'apparecchio

Non lasciare incustodito l'affettaverdure. Prima di lasciare la stanza, verificare che sia spento e scollegare la spina dalla presa.

L'installazione e l'utilizzo devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore. Un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile; nonché far decadere la garanzia.

## **PRODOTTO E ACCESSORI Fig.1**

- |                                      |                                         |
|--------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1 – Pressino piccolo                 | 16 – Scanalatura                        |
| 2 – Pressino medio                   | 17 – Dentino                            |
| 3 – Alimentatore piccolo             | 18 – Lama per affettate                 |
| 4 – Pressino grande                  | 19 – Apertura a gancio                  |
| 5 – Alimentatore medio               | 20 – Piano di appoggio                  |
| 6 – Anello di accensione             | 21 – Telaio di supporto                 |
| 7 – Dentino                          | 22 – Guida per il dentino               |
| 8 – Base dentata                     | 23 – Leva                               |
| 9 – Tacca di accensione              | 24 – Rotella                            |
| 10 – Corpo principale                | 25 – Sbalzo                             |
| 11 – Cavo di alimentazione con spina | 26 – Contenitore con maniglie           |
| 12 – Alloggiamento                   | 27 – Vaschetta di raccolta con maniglia |
| 13 – Alimentatore grande             |                                         |
| 14 – Coperchio                       |                                         |
| 15 – Perno                           |                                         |

## **ACCESSORI Fig.2**

- 1 – Lama affetta grossa (affettatrice)
- 2 – Spessore per lama affetta fine
- 3 – Spessore julienne grossa
- 4 – Spessore julienne fine
- 5 – Grattugia
- 6 – Sminuzza
- 7 – Taglia patate a bastoncino
- 8 – Accessorio per ghiaccio e granita

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

### **ASSEMBLAGGIO (con lama affettatrice) Fig.3**

Inserire la vaschetta di raccolta nel contenitore. A

Mettere la lama affettatrice sul telaio di supporto e spingerla verso il basso. Per togliere la lama e sostituirla con un altro accessorio spingerla verso l'alto. B

Mettere il telaio di supporto con la lama sul bordino (sbalzo 25) presente all'interno del contenitore.

Assicurarsi che la leva (23) presente sul telaio di supporto sia rivolta verso l'alto. C

Mettere il coperchio sul contenitore. Posizionare la fessura presente sul coperchio in corrispondenza con la leva che si trova sul telaio di supporto. D

Posizionare il corpo principale sul coperchio. Fare combaciare gli alloggiamenti (12) presenti sul corpo principale con i dentini presenti sul coperchio. E

Inserire il pressino grande nell'alimentatore grande assicurandosi che i dentini (7) si trovino nella parte superiore. F

Inserire il pressino medio nel pressino grande. G

Inserire il pressino piccolo nel pressino medio. H

L'affettaverdure è pronto per l'uso. I

## **FUNZIONAMENTO Fig.4**

Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'affettaverdure.

Inserire la verdura nel contenitore grande.

Pressare la verdura nel contenitore con il pressino e incastrare il perno dell'anello, che regola l'accensione, nell'incavo di accensione sull'unità principale.

Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente elettrica.

L'affettaverdure inizierà a funzionare quando il dentino verrà premuto nell'incavo corrispondente.

Smettere di premere quando l'altezza della verdura si è ridotta a 2-3 cm e non può più essere affettata o grattugiata.

Non esercitare una pressione eccessiva con il pressino, la verdura potrebbe impedire il corretto funzionamento dell'affettaverdure.

Estrarre la vaschetta di raccolta e raccogliere la verdura affettata o grattugiata.

Assicurarsi di aver tolto l'anello di accensione (6) dall'alloggiamento corrispondente.

Staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica.

## **Come scegliere le aperture**

In dotazione ci sono tre tipi di alimentatori e pressini (piccolo, medio e grande). Scegliere quello più indicato al tipo e alla quantità di verdura.

Per verdure dure

Tagliare la verdura in pezzi in modo che entri nell'alimentatore grande. Mettere la verdura nell'alimentatore. Premere con i tre pressini (piccolo, medio e grande). Perché la verdura venga affettata in modo uniforme, la base della verdura deve essere piatta; inoltre, la parte più dura deve essere rivolta verso il basso. **Fig.5**

Per verdure mediamente dure

Mettere il pressino grande dentro l'alimentatore grande. Mettere la verdura nel pressino grande e premere sia con il pressino piccolo che con quello medio. **Fig.6**

Per verdure tenere

Mettere il pressino medio dentro il pressino grande. Mettere il pressino medio e il pressino grande sull'alimentatore grande. Mettere la verdura nel pressino medio e premere con il pressino piccolo. **Fig.6**

## **Come usare le lame**

### **LAMA AFFETTATRICE Fig.6**

Prendere la lama affettatrice. Per fette spesse (5mm circa) usare solo la lama affetta grossa (affettatrice); per fette sottili (1 mm) inserire l'apposito supporto (spessore per affetta fine) nella lama per affettare.

Mettere la lama per affettare sul telaio di supporto. Posizionare il dentino in corrispondenza dell'invito.

Posizionare il supporto sul contenitore; mettere il coperchio e l'unità principale.

Mettere la verdura nel contenitore, utilizzando i tre tipi di alimentatori, a seconda del tipo di verdura. Pressare la verdura con uno dei pressini.

Premere il dentino per l'accensione nell'alloggiamento per iniziare ad affettare.

Prima di introdurre le verdure, pareggiarle e tagliarle delle dimensioni adatte al contenitore di alimentazione.

Per ottenere le fette dalla forma desiderata, prima di introdurre le verdure, tagliarle come indicato nella figura seguente:

1 – per fette rettangolari

2 – per fette rotonde

### **!ATTENZIONE!**

Le lame affettatrici possono essere utilizzate esclusivamente per le verdure; non usarle per altri alimenti.

Alimenti non consentiti: carne, pesce, prosciutto, formaggio, alimenti duri, congelati.

Si sconsiglia di affettare cipolle, porri, scalogno, melanzane e verdure morbide.

### **JULIENNE Fig.7**

Prendere la lama affettatrice.

Per ottenere una julienne fine inserire sulla lama affettatrice la lama (spessore) per julienne fine; per ottenere una julienne grossa inserire la lama (spessore) per julienne grossa. Mettere la lama affettatrice sul telaio di supporto e posizionare il dentino in corrispondenza dell'invito. Posizionare il supporto sul contenitore; mettere il coperchio e l'unità principale. Mettere la verdura nel contenitore, utilizzando i tre tipi di alimentatori, a seconda del tipo di verdura. Pressare la verdura con uno dei pressini. Premere il dentino per l'accensione nell'alloggiamento per iniziare ad affettare.

Prima di introdurre le verdure, pareggiarle e tagliarle delle dimensioni adatte al contenitore di alimentazione.

Fare in modo che la fibra della verdura sia parallela alla direzione di movimento della lama, come indicato nella figura seguente:

1 – carota

2 – ravanello

### **!ATTENZIONE!**

Le lame (spessore) julienne possono essere utilizzate esclusivamente per le verdure; non usarle per altri alimenti.

Alimenti non consentiti: carne, pesce, prosciutto, formaggio, alimenti duri, congelati.

Si sconsiglia di affettare cipolle, porri, scalogno, melanzane e verdure morbide.

## **GRATTUGIA E SMINUZZA Fig.8**

Mettere la grattugia o la sminuzza sul telaio del supporto e posizionare il dentino in corrispondenza dell'invito.

Mettere il telaio di supporto sul contenitore, mettere il coperchio e l'unità principale.

Mettere il formaggio o l'alimento da grattugiare o sminuzzare nel contenitore, utilizzando i tre tipi di alimentatori, a seconda del tipo di verdura. Pressare la verdura con uno dei pressini.

Premere il dentino per l'accensione nell'alloggiamento per iniziare a grattugiare o sminuzzare.

Prima di introdurre le verdure o il formaggio, pareggiarli e tagliarli delle dimensioni adatte al contenitore di alimentazione.

Si consiglia di utilizzare del formaggio a pasta dura.

## **TAGLIA PATATE A BASTONCINO Fig.9**

Preparare la lama taglia patate a bastoncino. Mettere la lama sul telaio del supporto e posizionare il dentino in corrispondenza dell'invito. Mettere il telaio di supporto sul contenitore, mettere il coperchio e l'unità principale. Mettere una patata nel contenitore, utilizzando i tre tipi di alimentatori, a seconda della grandezza della patata. Spingere la patata con uno dei pressini.

Premere il dentino per l'accensione nell'alloggiamento per iniziare a grattugiare o sminuzzare.

Nel caso in cui le patate non vengano tagliate perfettamente, consigliamo di tagliare un pezzo di patata in modo che la patata stia in posizione verticale dentro il contenitore.

**La lama taglia patate a bastoncino deve essere utilizzata per le patate; le altre verdure non verranno tagliate bene.**

## **ACCESSORIO PER GHIACCIO E GRANITA Fig.10**

Questo accessorio è progettato per tritare il ghiaccio; non utilizzare per altri alimenti o verdure.

Mettere l'accessorio per ghiaccio sul telaio del supporto e posizionare il dentino in corrispondenza dell'invito.

Mettere il telaio di supporto sul contenitore, mettere il coperchio e l'unità principale.

Usare i cubetti di ghiaccio che si sono formati nel frigo di casa; si sconsiglia l'uso dei cubetti di grandi dimensioni che si acquistano nei negozi.

Mettere il ghiaccio nel contenitore di alimentazione grande (circa 80% della capacità); mettere il pressino grande dentro il contenitore di alimentazione. Premere il dentino per l'accensione nell'alloggiamento per iniziare a grattare il ghiaccio.

Raccogliere il ghiaccio tritato dal recipiente di raccolta e servirlo con sciroppo o guarnito a piacere.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla rete di corrente elettrica.

Pulire il corpo principale con un panno umido e asciugare accuratamente. Non utilizzare diluenti o soluzioni alcoliche possono danneggiare.

Non immergere il corpo principale in acqua o altri liquidi.

Le lame, il supporto, il coperchio e i pressini possono essere lavati sotto l'acqua corrente; fare molta attenzione alle lame taglienti. Quando si tagliano le carote, è possibile che i supporti si colorino di arancione, questo non pregiudica il funzionamento del prodotto; si consiglia di lavare con detersivo per piatti.

Asciugare accuratamente.

Per riporre l'affettaverdure. Mettere la vaschetta di raccolta dentro il contenitore. Mettere le lame ed i supporti dentro la vaschetta di raccolta; posizionare il telaio di supporto. Mettere il coperchio, il corpo, e i pressini.

## DATI TECNICI

Potenza 30 W

Alimentazione 230V ~ 50Hz

**In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.**



### TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.

Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.

Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.

Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l'ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l'inquinamento dell'ambiente. E' vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell'ambiente.

Il simbolo  indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela del

l'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.

Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.

Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.

# CERTIFICATO DI GARANZIA

---

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.

Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

## Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

## Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.

Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

---

**BEPER SRL**

Via Salieri, 30

37050 - Vallesse di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)

## GENERAL SAFETY ADVICE

READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.

Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable. The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources.

It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.

Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.

Never pull the supply cord to unplug the appliance.

Make sure that the supply cord never comes into contact with hot or cutting surfaces

Do not use this appliance if the supply cord is damaged. In case of damage, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Only connect this appliance on alternating current

Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.

This appliance is to be destined to its special purpose only.

Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.

To avoid any heating risk, it is recommended to unroll completely the supply cord and to unplug the appliance, when not used.

Before cleaning, always unplug the appliance.

To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.

Do not hold the appliance with wet hands or feet.

Do not hold the appliance with naked feet.

Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail.

Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases, burning flames, heaters.

Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.

Make sure that children do not play with this appliance.

If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play with the appliance.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

### **Please read all instructions carefully before using**

Do not operate the product with a damaged cord or plug or after the product malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return product to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment of electrical or mechanical components.

To protect against risk of electrical shock do not put unit base in water or other liquid.

Keep hands and utensils out of container while slicing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the product. A scraper may be used but must be used only when the Slicer is not running.

The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

Close supervision is necessary when the product is used near children. Also, keep electric appliances out of reach of infirm persons. Do not let them use the appliances without supervision.

Blades and inserts are sharp. Handle carefully, especially when putting on or removing the blades and the inserts in the slicer and during cleaning.

Do not remove food pusher during operation.

Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils out of the food chute during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the product.

Do not let cord hang over edge of a table or counter.

Make sure the product is "OFF" when not in use, before putting on or removing blades and inserts, and before cleaning. Hold and pull power plug when disconnecting from the power outlet.

Do not let cord contact hot surfaces, including a stove.

Operate only with rated voltage. If wrong voltage is used, electric shock or fire may occur.

Do not press the switch dent with any item. Breakdown or injury may occur.

Do not move unit during operation. Injury may occur.

Never feed food by hand. Always use food pusher.

Only operate the product on a flat surface.

Do not damage, process, bend, twist, bundle or put heavy items over power cord. Electric shock or fire may occur.

When taking-out the processed vegetable, make sure unit is turned off then hold the unit base with one hand and slowly slide the collection cup out with the other hand.

Unplug from outlet when not in use, before putting on or removing parts.

Unplug from outlet before cleaning.

Do not use outdoors. This product is designed for indoor-use only.

## PRODUCT IDENTIFICATION AND SPECIFICATIONS (FIG 1)

- |                                                         |                    |
|---------------------------------------------------------|--------------------|
| 1. Small Food Pusher                                    | 15. Convex         |
| 2. Medium Food Pusher                                   | 16. Groove         |
| 3. Small Food Chute                                     | 17. Rib            |
| 5. Medium Food Chute                                    | 18. Slicer Blade   |
| 4. Large Food Pusher                                    | 19. Hook Opening   |
| (Large and Medium Food Pushers function as Food Chutes) | 20. Saucer         |
| 6. Switch Ring                                          | 21. Plate Frame    |
| 7. Rib                                                  | 22. Guide for Rib  |
| 8. Pick                                                 | 23. Lever          |
| 9. Switch Dent                                          | 24. Roller         |
| 10. Main Unit                                           | 25. Step           |
| 11. Power Cord                                          | 26. Container      |
| 12. Dent                                                | 27. Collection Cup |
| 13. Large Food Chute                                    |                    |
| 14. Cover                                               |                    |

## ATTACHMENTS (FIG 2)

1. Slicer Blade Insert
2. Thin Julienne Insert blade
3. Thick Julienne Insert
4. Thin Julienne Insert
5. Grater
6. Mincer
7. French Fry Blade
8. Ice Shaver

## ASSEMBLY (FIG 3)

Slide the Collection cup into the Container.

Place the Slicer Blade on the Plate Frame. To replace.

Place the Plate Frame with the Slicer Blade onto the Step of the Container.

Make sure that the Lever on the Plate Frame turns up.

Place the Cover onto the Container. Position the Groove of Cover on the Lever on the Plate Frame.

Connect the Main Unit to the Cover. Position the dents of Main Unit on the convex of the cover.

Insert the Large Food Pusher into the Large Food Chute. Make sure that the Ribs are located on the top.

Insert the Medium Food Pusher into the Large Food Pusher.

Insert the Small Food Pusher into the Medium Food Pusher.

Now, the unit is ready for operation.

## TO OPERATE (FIG 4)

1. Insert vegetable into the Large Food Chute.
2. Press the vegetable into the Food Chute with Food Pusher and press the Switch Ring onto the Switch Dent of the Main Unit.  
Unit will be activated by pressing Switch Ring on the Switch Dent. Position the Switch Ring onto the Switch Dent correctly.  
Stop pressing when the vegetable height becomes 2-3 cm and vegetable can not be cut or grated further. Do not press the Food Pusher with force. In this case, vegetable may cause product failure. Position the Switch Ring onto the Switch Dent on Main Unit.
3. Pull out the Collection Cup and remove the sliced or grated vegetable. Make sure to remove the Switch Ring from the Switch Dent.
4. Disconnect the plug. Do not pull the Power Cord. Instead, pull the power plug.

## HOW TO INSERT / HOW TO CHOOSE THE OPENINGS

You have three types of Food Chutes (Small, Medium, Large). Choose the most appropriate that fits the vegetable.

### FOR THICK VEGETABLES

Insert the vegetable into the Food Chute. Press with three Food Pushers (Small, Medium, Large). Cut the vegetable into a proper size to be inserted into the Large Food Chute. To slice the vegetable evenly, the vegetable bottom must be flat. Also, make the thicker side face downward. Do not insert prohibited vegetables. **Fig. 5**

### FOR MEDIUM VEGETABLES

Place the Large Food Pusher onto the Large Food Chute. Insert the vegetable in the Large Food Pusher and press with both Small and Medium Food Pushers. **Fig. 6**

### FOR FINE VEGETABLES

Insert the Medium Food Pusher into the Large Food Pusher. Place the Large and Medium Food Pusher onto the Large Food Chute. Insert the vegetable into Medium Food Pusher. Press with Small Food Pusher. **Fig. 6**

For best results, please see and study “using each blade”.

**CAUTION:** Switch off the appliance and ensure all moving parts have stopped before changing accessories.

## TO USE EACH BLADE & INSERT

### TO SLICE VEGETABLE Fig. 6

1. Prepare the Slicer Blade.

To make thick slice (5mm thickness), use the Slicer Blade only.

To make thin slice (1mm thickness), insert the Slicer Blade Insert to the Slicer Blade.

2. Place the Slicer Blade on the Plate Frame. Position the Rib on the Guide for Rib.

3. Place the Plate Frame on the Container. Place the Cover and the Main Unit on the Container.

4. Insert the vegetables into the Food Chute.

You have three types of Food Chutes, Large (80mm, dia) / Medium (60mm, dia) / Small (40mm, dia)

5. Press vegetable into the Food Chute with a Food Pusher. Also, press the Switch Ring onto Switch Dent to start slicing.

**CAUTION:** Do not stack the Slicer Blade and the Grater. This may cause product failure or injury to the user may occur.

## VEGETABLES PREPARATION

Before inserting, pare vegetables and cut into the size which can be inserted into the Food Chute. You have three sizes.

### CUT PREPARATION

Before inserting, make the following cuts so that vegetable can be cut into your favourite shape.

1. For Rectangular Slice
2. For Round Slice

## PROHIBITED

Slicer blade can be used for vegetables only. Do not use for other foods.

### Prohibited Foods

Meat, Fish Ham, Sausage, Cheese Hard Foods, Dry Foods, Frozen Foods

### Prohibited Vegetables

Small onions, leeks and soft vegetables are not recommended for this process Hollow Soft Vegetables Soft Vegetables Others

## HINT

Quarter Circle (1)

For columnar vegetables (white radish or the like) cut the vegetable into the size cut into Quarter circle. For conic vegetables like carrot, make the thicker side face the bottom. For cabbage make quarter circle cuts to fit the size of the Food Chute.

Thin Strips of Cabbage (2)

Use the Slicer Blade Insert and Slicer Blade. Cut the cabbage into the size which can fit the Large Food Chute (Approximately 1/8).

## TO MAKE JULIENNE STRIPS Fig. 7

1. Prepare the Slicer Blade.

To make fine Julienne Strips Insert the Thin Julienne Blade to the Slicer Blade.

To make thick Julienne Strips Insert the Thick Julienne Insert to the Slicer Blade.

2. Place the Slicer Blade on the Plate Frame.

Position the Rib on the Guide for Rib.

3. Place the Plate Frame on the Container. Place the Cover and the Main Unit on the Container.

4. Insert the vegetables into the Food Chute.

You have three types of Food Chutes, Large (80mm, dia) / Medium (60mm, dia) / Small (40mm, dia)

5. Press vegetable into the Food Chute with a Food Pusher. Also, press the Switch Ring onto Switch Dent to start slicing.

**CAUTION:** Do not stack the Slicer Blade and the Grater. This may cause product failure or injury to the user may occur.

## VEGETABLES PREPARATION

Before inserting, pare vegetables and cut into the size which can be inserted into the Food Chute. You have three sizes.

## DIRECTION OF VEGETABLES IN THE OPENING

Make the vegetable fiber parallel to the cutter motion direction.

1. Carrot

2. Radish

## PROHIBITED

Julienne inserts can be used for vegetables only. Do not use for other foods.

Prohibited Foods

Meat, Fish Ham, Sausage, Cheese Hard Foods, Dry Foods, Frozen Foods

Prohibited Vegetables

Soft and hollow vegetables such as peppers, lemon, tomato and leeks are not recommended for this process. Hollow Soft Vegetables Soft Vegetables Others

## HINT

For the vegetable with fine diameter

Cut the vegetables into the length which fits into the Food Chute. Insert the vegetables into the Food Chute making fiber parallel to the direction of the Slicer Blade movement. In the Food Chute, place the vegetable facing away from the main unit.

Julienne Strips of Radish

Use the Slicer Blade and Thin Julienne Insert. Pare the radish and cut into the length of 8cm or less. Put the radish into the Food Chute on its side making fiber parallel to the direction of the Slicer Blade movement. Julienne Strips of Carrot Use the Slicer Blade and Thick Julienne Insert. Pare the carrot and cut into the length of 8cm or less.

Julienne Strips of Cucumber

Use the Slicer Blade and Thick Julienne Insert. Cut off each end and cut into the length of 8cm or less.

## TO USE GRATER Fig. 8

1. Place the Grater on the Plate Frame.

Position the Rib on the Guide for Rib.

2. Place the Plate Frame on the Large Container. Place the Cover and the Main Unit on the Container.

3. Insert the cheese into the Food Chute.

You have three types of Food Chutes, Large (80mm, dia) / Medium (60mm, dia) / Small (40mm, dia)

4. Cut the cheese for the size of appropriate Food Chute. Then, press the Switch Ring onto the Switch Dent to start grating. Ensure that the cheese does not exceed "Maximum Capacity for Cheese" indication. Do not press too hard

**ATTENTION:** Do not stack the Slicer Blade and the Grater. This may cause product failure or injury to the user may occur.

## PREPARATION

Before inserting, pare vegetables or cheese and cut into the size which can be inserted into the Food Chute.

For effective processing, we encourage picking hard cheese and it should be cut lengthwise and inserted in the Small Food Chute vertically.

Cheese for this grater

Hard cheese like Parmesan is recommended for grating. Soft cheeses will not be grated well.

## FRENCH FRY BLADE Fig. 9

1. Prepare the French Fry Blade.

2. Place the French Fry Blade on the Plate Frame.

Position the Rib on the Guide for Rib.

3. Place the Plate Frame on the Container.

Place the Cover and the Main Unit on the Container.

4. Insert a potato into the Food Chute.

You have three types of Food Chutes, Large (80mm, dia) / Medium (60mm, dia) / Small (40mm, dia)

5. Push the potato into the Food Chute with a Food Pusher. Also, press the Switch Ring onto the Switch Dent to start slicing.

In the case, a potato does not slice well into pieces, we encourage cutting off bottom of the potato a bit so that potato stays steady in the Food Chute.

**CAUTION:** Use French Fry Blade with potatoes. Other vegetables will not be sliced well.

**CAUTION:** Do not stack the French Fry Blade and the Grater. This may cause product failure or injury to the user may occur.

## TO USE ICE SHAVER Fig. 10

1. To assemble the Ice Shaver This shaver is designed to shave the ice. Do not use for other foods or vegetables.

Position the Rib on the Guide for rib.

Place the Ice Shaver on the Plate Frame.

Place the Plate Frame with the Ice Shaver onto the Step of the Container.

2. Prepare the ice Use the ice cube made in the refrigerator in your home. Do not use large rock ice from the retail stores
3. To put the ice Put the ice into the Large Food Chute.
4. To Operate Place the Large Food Pusher on to the Large Food Chute. Press the Switch Ring onto the Switch Dent to start shaving ice.
5. To use Remove the shaved ice from the Collection Cup and serve with syrup or favorite toppings. You can make ice with your favorite juice in the freezer and enjoy flavored shaved ice.

## **CARE & STORAGE**

Before caring for the unit and proper maintenance, disconnect the plug.

### **Main Unit**

1. Use a damp cloth to clean the main unit.
2. Do not use benzene, alcohol, polishing powder. This may scratch, discolor or crack the Product.
3. Do not wash the Main Unit in the water.

### **Blades and Inserts**

1. Wash under the running water.
2. Dry off thoroughly and store.

Prior to use, apply cooking oil such as extra virgin olive oil to prevent from staining.

When you use with carrots, you may find the plates are colored, but this does not affect the product performance. In this case, wash with detergent after use.

### **Food Pusher**

1. Dissolve neutral detergent into lukewarm water (40 degrees C). Immerse the Food Pusher in the lukewarm water; Rinse with water, dry off thoroughly.

### **Cover, Containers**

1. Do not use benzene, alcohol, polishing powder. This may scratch, discolor, or crack the product.
2. Wash with lukewarm water (40 degrees C) with dissolved neutral detergent.

### **To Store**

Slide the Collection Cup into the Container. Put the blades and inserts in the Collection Cup. Place the Grater on the Plate Frame and put them on the Large container. Put the cover, main unit and the Food Pushers on the Container.

## **TECHNICAL DATA**

Power: 30 W

Power supply: 230V – 50Hz

**For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.**



## DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.



The crossed out “wheeled bin” symbol  on the product reminds you of your obligation,

that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

# **GUARANTEE CERTIFICATE**

---

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

## **Guarantee conditions**

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements...) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

## **Technical assistance**

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances. For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

---

### **BEPER SRL**

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)

## Avertissements Généraux

### AVANT D'UTILISER L'APPAREIL LIRE ATTENTIVEMENT LES ISTRUCITONS

Avant et pendant l'utilisation de l'appareil il est nécessaire de respecter certaines précautions élémentaires.

Après avoir ôté l'emballage s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel qualifié. Les composants de l'emballage (sacs plastiques, polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car potentiellement dangereux.

Il est recommandé de ne pas jeter les composants de l'emballage dans les déchets ménagers mais les déposer dans des centres de récolte prévus, en demandant éventuellement des renseignements au responsable de la propreté urbaine de votre commune de résidence.

Toujours s'assurer que la tension du réseau électrique soit égale à celle indiquée sur l'étiquette de données techniques et que le circuit soit compatible avec la puissance de l'appareil.

En cas d'incompatibilité des prises faire remplacer la prise par une prise adaptée par un personnel qualifié. Ce dernier devra certifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance de l'appareil.

Ne jamais tirer le câble pour le débrancher.

S'assurer que le câble ne soit pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble est endommagé.

Si le câble est endommagé il doit être remplacé par le Constructeur ou par son Service d'Assistance Technique ou par une personne de qualification similaire, de manière à prévenir tout type de risques. Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant alternée.

En général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises musicales et/ou rallonges. Si leur utilisation était indispensable n'utiliser que des adaptateurs et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

En cas de panne et/ou de mauvaise utilisation de l'appareil, ne pas l'appareil, l'éteindre et ne pas le réparer. Pour une réparation éventuelle ne s'adresser qu'à un centre agréé par le constructeur et demander l'utilisation de seules pièces d'origine. Le non-respect de cela peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'utilisation qui lui est destinée.

Toute autre utilisation est à considérer impropre et donc dangereuse, et annule la garantie. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable des dommages éventuels causés par des utilisations impropres, erronées ou irréflechies.

Afin d'éviter une surchauffe dangereuse il est recommandé de dérouler en entier le câble d'alimentation et de débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

L'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur. Une mauvaise installation peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux objets, pour lesquels le constructeur ne peut être tenu responsable. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance, débrancher l'appareil.

Ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds mouillés ou humides.

Garder l'appareil à l'abri des agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).

Disposer à une distance correcte des murs et objets, etc.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ; par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances de l'appareil, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Si l'on décidait de se débarrasser de l'appareil, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant le câble d'alimentation. Il est recommandé en outre de rendre inoffensives les parties dangereuses de l'appareil, tout particulièrement pour les enfants qui pourraient l'utiliser comme un jeu.

## **PRECAUTIONS D'UTILISATION**

Ne pas utiliser le coupe légumes si le câble d'alimentation ou la prise sont abîmés ou suite à un dysfonctionnement, ou suite à une chute ou des dommages subis.

En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement du coupe légumes, ne pas l'utiliser, l'éteindre et ne pas le réparer. Pour des réparations éventuelles ne s'adresser qu'à un centre agréé par le constructeur et demander l'utilisation de pièces d'origine. Le non respect de ceci peut compromettre la sécurité de l'appareil, et annuler la garantie.

Ne pas laisser le câble d'alimentation pendu librement de la table ou du comptoir.

Avant chaque utilisation vérifier l'intégrité du câble et en défaire les nœuds éventuels.

Ne pas plonger le corps du coupe légumes dans de l'eau ou autres liquides.

Eloigner les mains et objets du bol lors de l'utilisation pour réduire le risque d'accidents physiques ou matériels. Il est possible d'utiliser une spatule mais seulement hors activité de la lame.

Ne pas utiliser d'accessoires non originaux, ils pourraient causer des dommages.

Les lames et les accessoires sont aiguisés. Utiliser avec attention, surtout lors des opérations de montage et démontage des lames et des accessoires lors des opérations de nettoyage.

Toujours débrancher le coupe légumes avant de monter ou de retirer les lames ou les accessoires, après utilisation ou avant le nettoyage.

Ne pas retirer la presse lorsque l'appareil fonctionne.

Eviter le contact avec les éléments en mouvement. Garder mains, cheveux, vêtements ainsi que spatules et autres ustensiles loin de la bouche d'alimentation lorsque l'appareil fonctionne.

Etre très attentif lors de l'utilisation des lames.

Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche car il pourrait vous blesser.

Ne pas heurter l'appareil.

Ne pas appuyer sur le bouton de mise en route avec n'importe quel objet, ce qui pourrait endommager l'appareil ou vous blesser.

## **Toujours débrancher l'anneau de mise en route avant d'insérer ou de retirer les légumes.**

Positionner le coupe légumes sur une surface horizontale et stable.

Lors de l'extraction des légumes coupés, s'assurer que le coupe-légumes soit éteint et que le câble d'alimentation soit débranché.

Ne jamais toucher l'intérieur du récipient.

Toujours utiliser la presse.

Le coupe-légumes est à seul usage domestique.

Tenir hors de portée des enfants.

Faire attention à la présence éventuelle d'enfants lors de l'utilisation de l'appareil.

Ne pas le laisser sans surveillance. Avant de quitter la pièce, vérifier qu'il soit éteint et débrancher la prise.

L'installation et l'utilisation doivent être effectuées selon les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages physiques, à des personnes ou des animaux, ou des dommages matériels, pour lesquels le constructeur ne peut être tenu responsable ; cela annulerait la garantie.

## **PRODUIT ET ACCESSOIRES Fig.1**

- |                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Petite presse                    | 13. Couvercle                   |
| 2. Presse moyenne                   | 14. Pivot                       |
| 3. Grande presse                    | 15. Cannelure                   |
| 4. Petit alimentateur               | 16. Téton                       |
| 5. Anneau de mise en route          | 17. Lame                        |
| 6. Téton                            | 18. Ouverture à crochets        |
| 7. Base dentelée                    | 19. Plan d'appui                |
| 8. Bouton de mise en route          | 20. Châssis de support          |
| 9. Corps principal                  | 21. Levier                      |
| 10. Câble d'alimentation avec prise | 22. Roulette                    |
| 11. Compartiment                    | 23. Bosselure                   |
| 12. Grand alimentateur              | 24. Récipient avec poignée      |
|                                     | 25. Bac de récolte avec poignée |

## **ACCESSOIRES Fig. 2**

1. Grosse lame (trancheuse)
2. Epaisseur pour lame tranche fine
3. Epaisseur grosse julienne
4. Epaisseur julienne fine
5. Râpe
6. Eminceur
7. Coupe frite
8. Accessoires pour glace et granités.

## **INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION**

### **ASSEMBLAGE (avec lame trancheuse) Fig. 3**

Insérer le bac de récolte dans le récipient

Mettre la lame trancheuse sur le châssis de support et la pousser vers le bas. Pour retirer la lame et la remplacer avec un autre accessoire et la pousser vers le haut.

Mettre le châssis de support avec la lame sur le bord (bosselure 25) présente à l'intérieur du récipient. S'assurer que le levier (23) présente sur le châssis de support soit retourné vers le haut.

Mettre le couvercle sur le récipient. Positionner la fissure présente sur le couvercle en correspondance avec le levier qui se trouve sur le châssis de support.

Positionner le corps principal sur le couvercle. Aligner les compartiments (12) présents sur le corps principal avec les dentelures sur le couvercle.

Insérer la grande presse dans le grand alimentateur en s'assurant que les bosselures (7) se trouvent dans la partie supérieure.

Insérer la presse moyenne dans la grande presse. Insérer la petite presse dans la presse moyenne. Le coupe-légumes est prêt à l'utilisation.

## **FONCTIONNEMENT Fig. 4**

Vérifier que la tension du réseau soit compatible avec celle indiquée sur la plaque de l'appareil.

Insérer les légumes dans le grand récipient.

Presser la verdure avec la presse et encastrer le pivot de l'anneau qui gère la mise en route, dans l'emplacement prévu sur l'unité principale.

Brancher le câble d'alimentation.

Le coupe-légumes commencera à fonctionner une fois que vous aurez pressé la bosselure correspondante.

Arrêter d'appuyer lorsque la hauteur des légumes a atteint les 2-3 cm et qu'ils ne peuvent plus être coupés ou râpés.

Ne pas trop appuyer avec la presse, les légumes pourraient empêcher un correct fonctionnement de l'appareil.

Retirer le bac de récolte des légumes coupés ou râpés et les récupérer.

S'assurer d'avoir retiré l'anneau de mise en route (6) du compartiment correspondant.

Débrancher le câble.

## **COMMENT CHOISIR LES OUVERTURES**

3 types d'alimentateurs et de presse sont fournis (petit, moyen, grand). Choisir celui le plus indiqué au type et à la quantité de légumes.

### **Pour des légumes durs**

Couper les légumes en morceaux de manière à ce qu'ils rentrent dans le grand alimentateur.

Mettre les légumes dans l'alimentateur. Presser avec les 3 presses (petit, grand et moyen). Afin que les légumes soient coupés de manière uniforme, la base du légume doit être plate. La partie dure doit être en revanche tournée vers le bas. **Fig. 5**

### **Pour des légumes moyennement durs.**

Mettre la grande presse dans le grand alimentateur. Mettre les légumes dans la grande presse et appuyer avec la petite et la presse moyenne. **Fig. 6**

### **Pour les légumes tendres**

Mettre la presse moyenne dans la plus grande. Mettre la presse moyenne sur le grand alimentateur. Mettre les légumes dans la presse moyenne et appuyer avec la petite presse. **Fig. 6**

## **Comment utiliser les lames**

### **Lame trancheuse Fig. 6**

Prendre la lame trancheuse. Pour des tranches épaisses (5mm d'épaisseur) utiliser seulement la grosse lame. Pour les tranches fines (1mm) insérer le support (épaisseur pour tranche fine) dans la lame pour trancher.

Mettre la lame pour trancher sur le châssis de support. Positionner la bosselure correspondante.

Positionner le support sur le récipient : mettre le couvercle et l'unité principale.

Mettre les légumes dans le récipient, en utilisant 3 types d'alimentateurs, selon le type de légume. Presser les légumes avec l'une des presses.

Appuyer sur la bosselure pour la mise en marche du compartiment pour commencer à trancher.

**Attention** les lames coupantes ne peuvent être utilisées que pour les légumes, ne pas les utiliser pour d'autres aliments.

**Aliments non autorisés** : viande, poisson, jambon, fromage, aliments durs ou congelés.

Aliments indiqués : oignons, poireaux, échalotes, aubergines et légumes tendres.

### **JULIENNE Fig. 7**

Prendre la lame coupante.

Pour obtenir une julienne fine insérer sur la lame trancheuse la lame pour julienne, pour une grosse julienne mettre la grosse lame.

Mettre la lame sur le châssis de support et positionner la bosselure correspondante.

Positionner le support sur le récipient, mettre le couvercle et l'unité principale.

Mettre les légumes dans un récipient en utilisant trois types d'alimentateur, selon le type de légume.

Presser les légumes avec une des presses.

Appuyer sur la bosselure pour la mise en route dans son compartiment pour commencer à trancher.

**Avant d'introduire les légumes, les couper de la même dimension et de manière à ce qu'elles soient de taille adaptée au récipient.**

**Attention** les lames pour julienne ne peuvent être utilisées que pour les légumes, ne pas les utiliser pour d'autres aliments.

**Aliments non autorisés** : viande, poisson, jambon, fromage, aliments durs ou congelés.

**Aliments indiqués** : oignons, poireaux, échalotes, aubergines et légumes tendres.

### **RAPE ET EMINCEUR Fig. 8**

Mettre la râpe et l'éminceur sur le châssis de support et positionner la bosselure correspondante.

Mettre le châssis de support sur le récipient, mettre le couvercle et l'unité principale.

Mettre le fromage ou l'aliment à râper ou à émincer dans le récipient, en utilisant les trois types d'alimentateurs, selon le type de légume. Presser les légumes avec une des presses.

Appuyer sur la bosselure pour la mise en route dans le compartiment pour commencer à émincer ou râper. Avant d'introduire les légumes ou le fromage, couper les de manière uniforme et de manière à ce qu'ils rentrent dans le récipient.

Il est conseillé d'utiliser des fromages à pâte dure.

### **COUPE FRITES Fig. 9**

Préparer une lame coupe patate. Mettre la lame sur le châssis de support et positionner la bosselure correspondante. Mettre une patate dans le récipient en utilisant les trois types d'alimentateurs selon la grosseur de la patate. Pousser la patate avec une des presses.

Appuyer sur la bosselure correspondante pour commencer à râper ou à émincer.

Si les patates ne sont pas coupées correctement, nous conseillons de les couper de manière à ce qu'elles rentrent verticalement dans le récipient.

La lame coupe frites ne peut être utilisée que pour les patates, les autres légumes ne seraient pas bien coupés.

## ACCESSOIRES POUR GLACES ET GRANITES Fig. 10

Cet accessoire est prévu pour piler la glace, ne pas l'utiliser pour d'autres aliments ou légumes. Mettre l'accessoire pour la glace sur le châssis de support et positionner la bosselure correspondante.

Mettre le châssis de support sur le récipient, le couvercle et l'unité principale.

Utiliser les glaçons formés dans le frigidaire de la maison ; l'utilisation des glaçons vendus dans le commerce est déconseillée, ils sont trop gros.

Mettre les glaçons dans le grand récipient (environ à 80% de sa capacité) : mettre la grande presse dans le récipient. Appuyer sur la bosselure pour commencer à piler les glaçons.

Récupérer la glace pilée et servir couverte de sirop ou autres garniture.

## MAINTENANCE ET NETTOYAGE

S'assurer que le câble d'alimentation soit débranché.

Nettoyer le corps principal avec un chiffon humide et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de diluants ou de solutions alcooliques qui pourraient abîmer.

Ne pas plonger le corps principal dans de l'eau ou d'autres liquides.

Les lames, le support, le couvercle et les presses peuvent être lavés à l'eau courante : faire très attention aux lames coupantes. Lorsque l'on coupe des carottes, le support peut prendre une couleur orange, ce qui ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil ; il est conseillé de le laver au liquide vaisselle.

Sécher soigneusement.

Pour ranger le coupe-légumes mettre le bac de récolte dans le récipient. Mettre les lames et les supports dans le bac ; positionner le châssis de support. Mettre le couvercle, le corps et les presses.

## DONNEES TECHNIQUES

Puissance : 30 W

Alimentation : 230V ~ 50Hz

**Dans une optique d'amélioration constante Beper se réserve le droit de modifier ou améliorer cet appareil sans préavis.**



### TRAITEMENT DES DECHETS DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES



Le symbole  indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles

directives introduites en faveur de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.

Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune. Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

# CERTIFICAT DE GARANTIE

---

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.

En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

## Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de matériel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

## Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la réparation. Pour toute assistance technique et/ou réparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-dessous :

---

### **BEPER SRL**

Via Salieri, 30

37050 - Vallesse di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)

## SICHERHEITSHINWEIS

Gemüseschneider bei Beschädigungen an dem Stromkabel oder an dem Stecker bzw. bei Fehlstörungen des Geräts nicht bedienen. Gerät ebenso nicht benutzen, wenn es runtergefallen ist oder Schäden beweist.

Im Fall von Schäden bzw. Fehlstörungen, Gerät sofort ausschalten, nicht benutzen oder irgendwie handhaben. Für die Reparatur oder den Ersatz von Originalteilen wenden Sie sich nur an von dem Hersteller genehmigten Fachkräfte. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Beper keinerlei Haftung und die Garantie läuft automatisch ab.

Stromkabel nicht frei von der Arbeitsfläche oder dem Tisch hängen lassen.

Vor jedem Gebrauch die Unversehrtheit des Stromkabels überprüfen und irgendwelche Kabelverdrehung lösen.

Gemüseschneider niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Geben Sie weder Hände noch Utensilien in den Gemüseschneider, wenn dieser eingeschaltet ist, um Personenverletzungen und Sachschäden zu verhindern. Man kann einen Spatel benutzen, wenn das Gerät nicht läuft.

Den Gebrauch von Nicht-Originalteilen kann Schäden anrichten.

Die Messer und Schneidscheiben sind scharf und müssen deshalb vorsichtig gehandhabt werden, insbesondere bei dem Anbringen und dem Entfernen von Messern und Zubehör und während der Reinigung.

Stromkabel vor dem Anbringen und Entfernen von Teilen und Zubehör, nach dem Gebrauch und vor der Reinigung aus der Steckdose ziehen.

Beim Betrieb des Geräts Stopfer nicht entfernen.

Kontakt mit den bewegenden Teilen vermeiden. Hände, Haare, Kleidung, Küchenschaber und andere Küchengeräte von dem Schüssel fernhalten, wenn der Gemüseschneider läuft.

Beachten Sie bei der Handhabung der Messer.

Gemüseschneider im Lauf wegen möglicher Personenverletzungen nicht umstellen.

Gemüseschneider gegen andere Gegenstände nicht stoßen.

Ein/Aus-Schalter ohne spitze Gegenstände drücken: sie können Defekte bzw. Personenverletzungen verursachen.

Bevor Sie Gemüse in die Schüssel geben oder entfernen, ziehen Sie immer das Stromkabel aus der Steckdose.

Gemüseschneider auf eine feste und ebene Fläche aufstellen.

Gemüse nur vom Schüssel entfernen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und der Stromkabel an der Steckdose nicht mehr angeschlossen ist.

Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets die mitgelieferten Stopfer.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.

Gerät für Kinder nicht geeignet.

Gerät mit Kindern oder Ungeschickten in der Nähe unbewacht nicht bedienen lassen. Schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose.

Die Installation und der Gebrauch des Geräts müssen die Bedienungsanleitungen des Herstellers einhalten.

Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Eine fehlerhafte Installation kann Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen anrichten. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Beper keinerlei Haftung und die Garantie läuft automatisch ab.

## PRODUKT UND ZUBEHÖR Fig. 1

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1. Stopfer (klein)         | 14. Deckel                         |
| 2. Stopfer (mittel)        | 15. Bolzen                         |
| 3. Einfüllschacht (klein)  | 16. Vertiefung                     |
| 4. Stopfer (groß)          | 17. Zacke                          |
| 5. Einfüllschacht (mittel) | 18. Schneidscheibe                 |
| 6. Knopf zur Einschaltung  | 19. Öffnung mit Haken              |
| 7. Zacke                   | 20. Unterstützungsfläche           |
| 8. gezackte Grundfläche    | 21. Stützgestell                   |
| 9. Ein/Aus-Schalter        | 22. Verbindungsstück für die Zacke |
| 10. Motorgehäuse           | 23. Hebel                          |
| 11. Stromkabel mit Stecker | 24. Laufrolle                      |
| 12. Gehäuse                | 25. Riegel                         |
| 13. Einfüllschacht (groß)  | 26. Vorsatzschüssel                |
|                            | 27. Auffangschüssel mit Handgriff  |

## ZUBEHÖR Fig. 2

1. dicke Schneidscheibe
2. dünne Schneidscheibe
3. dicke Juliennescheibe
4. dünne Juliennescheibe
5. Reibescheibe
6. Zerkleinerer-Aufsatz
7. Kartoffelstifteschneider
8. Zubehör für Eiswürfel und Granita

## GEBRAUCHSANWEISUNG Fig. 3

### INSTALLATION (mit Schneidscheibe) Fig. 4

Auffangschüssel in den entsprechenden Behälter legen.

Schneidscheibe auf das Stützgestell legen und sie nach unten drücken. Zur Entfernung oder zum Ersatz der Schneidscheibe mit einem neuen Zubehör drücken Sie nach oben.

Stützgestell mit der Schneidscheibe auf dem Riegel (25) in den Behälter hineinstecken. Überprüfen Sie, dass der Hebel (23) in dem Stützgestell nach oben gerichtet ist.

Behälter mit dem Deckel schließen. Die Öffnung von dem Deckel in Korrespondenz mit dem Hebel in dem Stützgestell stellen.

Motorgehäuse auf den Deckel stellen. Das Gehäuse (12) in dem Motorgehäuse muss mit der Zacke auf dem Deckel eingerastet sein.

Der große Stopfer in die große Einfüllschacht hineinstecken. Vergewissern Sie sich, dass die Zacken (7) oben stehen.

Der mittlere Stopfer in dem großen Stopfer hineinstecken.

Der kleine Stopfer in dem mittleren Stopfer einstecken.

Der Gemüseschneider ist betriebsbereit.

## BETRIEB

Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung des Gemüseschneiders mit der von der Steckdose übereinstimmt.

Gemüse in der großen Einfüllschacht hineingeben.

Gemüse mit dem Stopfer in der Einfüllschacht drücken und den Bolzen in dem Schaltungsloch des Motorgehäuses klemmen.

Stromkabel an der Steckdose anschließen.

Der Gemüseschneider läuft, wenn die Zacke in dem entsprechenden Loch gedrückt wird.

Wenn das Gemüse nur 2-3 cm groß ist und nicht mehr geschnitten oder gerieben werden kann, drücken Sie nicht mehr.

Mit dem Stopfer nicht zu viel pressen. Das Gemüse könnte den richtigen Betrieb des Gemüseschneiders verhindern.

Auffangschüssel entfernen und das geschnittene bzw. geriebene Gemüse sammeln.

Vergewissern Sie sich, dass der Knopf zur Einschaltung (6) von dem entsprechenden Gehäuse entfernt wurde.

Stromkabel aus der Steckdose ziehen.

Welche Einfüllschacht wählen Drei Einfüllschächte und Stopfer (klein, mittel und groß) stehen zu Ihrer Verfügung. Wählen Sie nach der Gemüsesorte und nach der Menge.

### Für harte Gemüse

Gemüse in Stücken schneiden und sie in der großen Einfüllschacht eingeben. Gemüse mit einem der drei Stopfer (klein, mittel und groß) pressen. Um die Gemüse gleichförmig zu schneiden, muss der unterste Teil der Gemüse flach sein; außerdem muss der härteste Teil nach unten gerichtet werden. **Fig. 5**

### Für halbharte Gemüse

Der große Stopfer in der Einfüllschacht hineinstecken. Gemüse in dem Stopfer hineinstecken und mit dem kleinen und mittleren Stopfer Gemüse pressen. **Fig. 6**

### Für weiche Gemüse

Der mittlere Stopfer in den großen Stopfer einlegen. Beide Stopfer in der großen Einfüllschacht hineinstecken. Gemüse in dem mittleren Stopfer hineingeben und danach Gemüse mit dem kleinem Stopfer pressen. **Fig. 6**

### Gebrauch der Schneidscheiben Fig. 6

Schneidscheibe nehmen. Für dicke Scheiben (ungefähr 5 mm) benutzen Sie die große Schneideschiebe; für dünne Scheiben (ungefähr 1 mm) den geeigneten Aufsatz in der Schneidscheibe einfügen.

Schneidscheibe auf den Behälter legen; Deckel und Motorgehäuse legen.

Gemüse in der Einfüllschacht hineingeben. Je nach der Größe der Gemüse benutzen Sie einen der drei Einfüllschächte. Gemüse mit einem der drei Stopfer pressen.

Zur Einschaltung und zum Betrieb des Geräts drücken Sie auf der Zacke des Gehäuses.

### **BITTE BEACHTEN!**

Die Julienneschneider können nur mit Gemüse und nicht mit anderen Lebensmitteln verwendet werden.

Nicht empfehlenswerte Nahrungsmittel: Fleisch, Fisch, Schinken, Käse, harte und tiefgefrorene Lebensmittel.

Das Schneiden von Zwiebeln, Lauch, Schalotte, Auberginen und weicher Gemüse ist nicht empfehlenswert.

### **JULIENNE Fig. 7**

Julienneschneider anbringen.

Benutzen Sie den einen oder anderen Julienneschneider je nach dem gewünschten

Julienneschnitt: fein oder grob.

Julienneschneider auf das Stützgestell legen und Zacke in Korrespondenz mit dem Gegenstück stellen.

Stützgestell auf den Behälter legen; Deckel und Motorgehäuse stellen.

Je nach der Gemüse benutzen Sie eine der drei Einfüllschächte. Gemüse in der Einfüllschacht hineingeben und sie mit einem der drei Stopfer pressen.

Zur Einschaltung des Geräts und zum Schneiden auf der Zacke drücken.

Gemüse vor der Zerkleinerung gemäß der Größe der Einfüllschacht in gleichförmigen und gleichmäßigen Stücken schneiden.

### **BITTE BEACHTEN!**

Die Julienneschneider können nur mit Gemüse und nicht mit anderen Lebensmitteln verwendet werden. Nicht empfehlenswerte Nahrungsmittel: Fleisch, Fisch, Schinken, Käse, harte und tiefgefrorene Lebensmittel.

Das Schneiden von Zwiebeln, Lauch, Schalotte, Auberginen und weicher Gemüse ist nicht empfehlenswert.

### **REIBEN UND HACKEN Fig. 8**

Die Reibe oder der Zerkleinerungsaufsatz auf das Stützgestell legen und die Zacke in Korrespondenz mit dem Gegenstück stellen.

Stützgestell, Deckel und Motorgehäuse auf den Behälter stellen.

Stromkabel an der Steckdose anschließen.

Je nach der Größe der Stücke Käse oder andere Lebensmittel zu reiben bzw. zu zerkleinern in eine der drei Einfüllschächte hineingeben. Gemüse mit einem der drei Stopfer drücken.

Zum Reiben bzw. zur Zerkleinerung des Inhalts die Zacke in dem Gehäuse drücken.

Gemüse und Käse vor der Zerkleinerung gemäß der Größe der Einfüllschacht in gleichförmigen und gleichmäßigen Stücken schneiden.

Wir empfehlen, Hartkäse zu verwenden.

### **KARTOFFELSTIFTESCHNEIDER Fig. 9**

Bringen Sie den Kartoffelstifteschneider an. Stifteschneider auf das Stützgestell legen und Zacke auf das entsprechende Gegenstück stellen.

Eine Kartoffel in einem der drei Einfüllschächten je nach der Größe der Kartoffel hineingeben. Mit einem der drei Stopfer drücken.

Zacke in dem Gehäuse für die Zerkleinerung oder das Reiben drücken.

Sollten die Kartoffeln nicht gut geschnitten werden, ist es empfehlenswert, eine Kartoffel in Stücken schneiden und sie senkrecht in dem Einfüllschacht halten.

Der Kartoffelstifteschneider ist nur für Kartoffeln geeignet. Alle andere Gemüse werden ebenfalls nicht gut geschnitten.

## **ZUBEHÖR FÜR EISWÜRFEL UND GRANITA Fig. 10**

Dieses Zubehör ist nur für die Eiszerkleinerung vorgesehen; mit anderen Lebensmitteln bzw. Gemüse nicht benutzen.

Zubehör auf das Stützgestell legen und die Zacke auf das entsprechende Gegenstück stellen. Stützgestell auf den Schüssel legen. Deckel und Motorgehäuse oben drauf legen.

Der Gebrauch von hausgemachten Eiswürfeln ist empfehlenswert: die verkauften Eiswürfel sind in der Regel zu groß.

Eiswürfel in dem großen Einfüllschacht bis zum 80% des Fassungsvermögens einfügen; der große Stopfer in dem Einfüllschacht hineindrücken. Zur Einschaltung des Geräts und Zerkleinerung der Eiswürfel drücken Sie auf dem Schalter in dem Gehäuse.

Das zerkleinerte Eis in dem Auffangschüssel sammeln, mit Sirup servieren oder nach Belieben verzieren.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

Stromkabel vor der Reinigung aus der Steckdose entfernen.

Gehäuse mit einem angefeuchteten Tuch reinigen und komplett abtrocknen. Keine Verdünnungsmittel bzw.

Alkohol für die Reinigung benutzen. Sie können das Gerät beschädigen.

Motorgehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Schneideaufsätze, Stützgestell, Deckel und Stopfer können mit fließendem Wasser gereinigt werden; beachten Sie die scharfen Schneidscheiben. Mit den Möhren können alle Teile orange werden, obwohl das kein Problem für den richtigen Betrieb darstellt. Spülen Sie die Teile mit Spülmittel und trocken Sie alles komplett ab.

Bei Nichtnutzung des Gemüseschneiders alle Schneideaufsätze und Messer in den Auffangschüssel legen. Auffangschüssel in der Verpackung legen und Stützgestell oben legen.

Endlich Deckel, Motorgehäuse und Stopfer hineinlegen.

## **TECHNISCHE DATEN**

Leistung 30 W

Betriebsspannung 230V ~ 50Hz

**In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.**



## VERFAHREN FÜR DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE ABFALL



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2002/96/EG zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung



versehen und dürfen

nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

# GARANTIE

---

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

## Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs\*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

\*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbursten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

## Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

---

### **BEPER SRL**

Via Salieri, 30

37050 - Vallesse di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)

## ADVERTENCIAS GENERALES

### LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

#### INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

Antes y durante el uso del aparato es necesario seguir algunas precauciones básicas.

Tras quitar el embalaje, asegurarse de la total integridad del aparato. En caso de duda, no utilizar el aparato y ponerse en contacto con personal profesionalmente cualificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirolo, etc) no deben dejarse cerca del alcance de los niños dado que representan una fuente de peligro.

Asegurarse siempre de que la tensión de la red eléctrica es igual a la indicada en la etiqueta de los datos técnicos y que el sistema sea compatible con la potencia del aparato.

No tirar nunca del cable para desconectarlo de la toma de corriente eléctrica.

Asegurarse de que el cable no esté en contacto con superficies calientes o cortantes.

No utilizar el aparato con el cable estropeado.

Si el cable está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica o por una persona con cualificación similar con el fin de evitar cualquier tipo de riesgo.

Conectar el aparato exclusivamente a una toma de corriente eléctrica alternativa.

En general, se desaconseja el uso de adaptadores, presas múltiples y prolongadores. Si el uso de éstos resulta indispensable, utilizar solamente adaptadores y prolongadores conformes a las vigentes normas de seguridad.

Este aparato deberá destinarse solo al uso para el que ha sido expresamente creado. Cualquier otro tipo de uso será considerado inadecuado y, por lo tanto, peligroso y podrá suponer la pérdida de la garantía. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños derivados de usos inadecuados, erróneos e irracionales.

La instalación debe llevarse a cabo según las instrucciones del fabricante. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas ante los cuales el fabricante no podrá ser considerado responsable y se perderá el derecho a reclamar la garantía.

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos se recomienda estirar totalmente el cable de alimentación.

No dejar el aparato conectado si no es necesario. Desenchufar el aparato cuando no se esté utilizando y se salga de casa.

No introducir nunca el aparato en agua u otros líquidos.

No tocar el aparato con manos y/o pies mojados o húmedos.

No usar el aparato con los pies desnudos.

No dejar expuesto el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)

Conservar en lugares secos.

Desenchufar siempre antes de limpiarlo.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas con falta de experiencia y conocimiento del aparato salvo que estén correctamente controladas o instruidas por parte de personas responsables de su seguridad.

Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.

Cuando se decida tirar a la basura el aparato, se recomienda convertirlo previamente en inoperante. Se aconseja convertir en inocuas aquellas partes del aparato susceptibles de constituir una fuente de peligro, especialmente para los niños que podrían usar el aparato o parte de éste como juguete.

## ADVERTENCIAS DE USO

No utilizar el cortador de verdura si el cable de alimentación está dañado o si el enchufe también lo está tras registrarse un mal uso o tras una caída del aparato donde éste podría haber sufrido daños. En caso de desgaste o mal funcionamiento del aparato, no utilizarlo. Apagarlo y no manipularlo. Ante posibles reparaciones, ponerse en contacto con un centro autorizado por el fabricante y solicitar recambios originales. La falta de respeto a todo lo indicado anteriormente puede comprometer la seguridad del aparato y hacer perder la garantía.

No dejar el cable libre y que quede pendiente de la mesa.

Antes de cada uso, verificar la integridad del cable y liberarlo de posibles nudos.

No sumergir el cuerpo del aparato en agua u otros líquidos.

Tener lejos de manos y objetos el contenedor durante el uso para reducir el riesgo de accidentes a personas o cosas. Es posible utilizar una espátula pero solo cuando la cuchilla no esté en funcionamiento.

No utilizar accesorios no originales, pueden causar daños en el aparato.

Las cuchillas y los accesorios están ya afilados. Manejar con cuidado, sobre todo durante las operaciones de montaje y desmontaje de las cuchillas y de los accesorios y durante las operaciones de limpieza,

Desenchufar siempre el aparato de la corriente antes de montar o desmontar cuchillas o accesorios o antes de limpiar los mismos.

No quitar la presa cuando el aparato esté en funcionamiento.

Evitar el contacto con las partes en movimiento. Tener manos, pelo, vestidos además de otros utensilios lejos de la boquilla de alimentación cuando el aparato esté en funcionamiento.

Tener mucho cuidado cuando se manipulen las cuchillas.

No mover el cortador de verdura cuando esté en funcionamiento porque puede sufrir lesiones.

No exponer el aparato a golpes.

No presionar sobre la tecla de encendido utilizando cualquier instrumento porque puede causar desgaste o lesiones.

Desconectar siempre el anillo de encendido del contacto antes de introducir o extraer la verdura.

Colocar el cortador de verdura sobre una superficie horizontal y estable.

Cuando se extraen las verduras cortadas, asegurarse de que el aparato esté apagado y el cable no conectado a la corriente eléctrica.

No intentar nunca tocar nada del interior del contenedor.

Usar siempre la pesa.

El cortador de verduras debe utilizarse solo para uso doméstico.

Tenerlo lejos del alcance de los niños.

Tener cuidado cuando los niños estén cerca del aparato.

No dejar sin vigilancia el cortador de verduras. Antes de abandonar la cocina, verificar que esté apagado y desconectado.

La instalación y el uso deben realizarse según las instrucciones del fabricante. Una incorrecta instalación puede causar lesiones a personas, animales o cosas ante las que el fabricante no podrá ser considerado responsable y hará perder el derecho a la garantía.

## PRODUCTOS Y ACCESORIOS Fig. 1

- |                        |                                        |
|------------------------|----------------------------------------|
| 1. Pesa pequeña        | 16. Ensamblaje                         |
| 2. Pesa media          | 17. Diente                             |
| 3. Alimentador pequeño | 18. Cuchilla                           |
| 4. Pesa grande         | 19. Apertura con gancho                |
| 5. Alimentador mediano | 20. Base de apoyo                      |
| 6. Anillo de encendido | 21. Tela de soporte                    |
| 7. Diente              | 22. Guía del diente                    |
| 8. Base dentada        | 23. Leva                               |
| 9. Tecla de encendido  | 24. Rueda                              |
| 10. Cuerpo principal   | 25. Salto                              |
| 11. Cable con enchufe  | 26. Contenedor con manillas            |
| 12. Almacén            | 27. Recipiente de recogida con manilla |
| 13. Alimentador grande |                                        |
| 14. Tapa               |                                        |
| 15. Tornillo           |                                        |

## ACCESORIOS Fig. 2

1. Cuchilla cortadora gruesa (cortadora)
2. Espesor para la cuchilla fina
3. Espesor julienne gruesa
4. Espesor julienne fina
5. Rallador
6. Desmenuzador
7. Corta patatas
8. Accesorio para hielo y granizados

## ISTRUCCIONES DE USO Fig. 3

### ENSAMBLAJE (con la cuchilla cortadora) Fig. 4

Introducir la bandeja de recogida en el contenedor.

Meter la cuchilla sobre la tela del soporte y empujarla hacia la bandeja, Para quitar la cuchilla y sustituirla por otro accesorio empujarla hacia arriba.

Meter la tela de soporte con la cuchilla sobre el borde (diferencia 25) presente en el interior del contenedor. Asegurarse de que la leva (23) presente en el soporte esté dada la vuelta hacia el alto.

Meter la tapa sobre el contenedor. Colocar la ranura presente en la tapa en correspondencia con la leva que se encuentra sobre la tela de soporte.

Colocar el cuerpo principal sobre la tapa. Hacer coincidir los espacios (12) presentes sobre el cuerpo principal con los dientes de la tapa.

Introducir el presino grande en el alimentador grande teniendo cuidado de que los dientes (/) se encuentren en la parte superior.

Introducir el presino medio en el presino grande.

Introducir el presino pequeño en el mediano.

El cortador de verduras estará listo para usarse.

## **FUNCIONAMIENTO**

Verificar que la tensión de la red corresponde a la indicada en el aparato.

Introducir la verdura en el contenedor grande.

Presar la verdura en el contenedor con el presino y encastrar el anillo que regula el encendido en la zona de encendido sobre la unidad principal.

Conectar el cable con la toma de corriente.

El corta verduras comenzará a funcionar cuando el diente se presionará con la zona correspondiente.

Dejar de presionar cuando la altura de la verdura se reduzca a 2-3 cm y no pueda ser desmenuzada.

No realizar excesiva presión con el presino, la verdura podría impedir el correcto funcionamiento del corta verduras.

Extraer la bandeja y recoger la verdura desmenuzada.

Asegurarse de haber quitado el anillo de encendido (6) de la zona correspondiente.

Desenchufar el cable de la corriente.

### **Cómo elegir las aperturas**

En dotación hay tres tipos de alimentadores y presas (pequeña, mediano y grande). Elegir el más adecuado según el tipo y la cantidad de verdura.

#### **Para las verduras duras**

Cortar la verdura en trozos de forma que entren en el alimentador grande. Meter la verdura en el alimentador. Presionar con las tres presas (pequeña, mediano y grande). Para que la verdura se corte de forma uniforme, la base de la verdura debe ser plana, además la más dura debe estar girada hacia abajo. **Fig. 5**

#### **Para verduras mediamente duras**

Meter el presino grande dentro del alimentador grande. Meter la verdura en el presino grande y presionar tanto con el pequeño como con el mediano. **Fig. 6**

#### **Para verduras tiernas**

Meter el presino medio dentro del grande. Meter el presino medio y el grande en el alimentador grande. Meter la verdura en el presino medio y presionarla con el pequeño. **Fig. 6**

### **Cómo usar las cuchillas**

#### **CUCHILLA LONCHADORA Fig. 6**

Coger la cuchilla lonchadora Para lonchas gruesas (cerca de 5mm) usar solo la cuchilla de corte hueso (cortadora) para lonchas finas (1mm) colocar el soporte para ello (espesor fino) de la cuchilla lonchadora.

Meter la cuchilla lonchadora para cortar sobre la tela de soporte. Colocar el diente en correspondencia.

Colocar el soporte del contenedor, meter la tapa y la unidad principal.

Meter la verdura en el contenedor, utilizando los tres tipos de alimentos, según el tipo de verdura.

Presionar la verdura con los presinos.

Presionar el diente de encendido de la zona para comenzar a cortar las lonchas.

### **¡ ATENCION!**

Las cuchillas cortadoras pueden utilizarse solamente para las verduras, no usarlas para otros alimentos.

Alimentos no consentidos: carne, pescado, jamón, queso, alimentos duros, congelados.

Se desaconseja cortar cebollas, puerros, berenjenas y verduras blandas.

## **JULIENNE Fig. 7**

Coger la cuchilla cortadora.

Para obtener una julienne fina introducir sobre la cuchilla cortadora la cuchilla (espesor) para julienne fina, para obtener una julienne gruesa introducir la cuchilla (espesor) para julienne gruesa.

Meter la cuchilla sobre la tela de soporte y colocar el diente en correspondencia.

Colocar el soporte sobre el contenedor, meter la tapa y la unidad principal.

Meter la verdura en el contenedor utilizando los tres tipos de alimentadores, según el tipo de verdura. Presionar la verdura con uno de los presos.

Presionar el diente para el encendido para iniciar con el corte.

Antes de introducir las verduras, cortarlas e igualarlas según la dimensión del contenedor.

### **¡ ATENCION!**

Las cuchillas (espesor) julienne pueden utilizarse solamente para las verduras, no usarlas para otros alimentos.

Alimentos no consentidos: carne, pescado, jamón, queso, alimentos duros, congelados.

Se desaconseja cortar cebollas, puerros, berenjenas y verduras blandas.

## **GRATAR Y DESMENUZAR Fig. 8**

Meter el instrumento sobre la tela de soporte y colocar el diente en correspondencia.

Meter la tela de soporte sobre el contenedor, meter la tapa y la unidad principal.

Meter el queso o el alimento para rallar o desmenuzar en el contenedor, utilizando los tres tipos de alimentadores según el tipo de verdura. Presionar la verdura con una de las presas.

Presionar el diente de encendido para iniciar a rallar o desmenuzar.

Antes de introducir las verduras o el queso, asimilar y cortar los trozos adaptándose al contenedor.

Se aconseja utilizar queso de pasata dura.

## **CORTADOR DE PATATAS Fig. 9**

Preparar la cuchilla para cortar patatas en bastoncillos. Meter la cuchilla sobre la tela del soporte y colocar el diente en correspondencia.

Mettere una patata en el contenedor, utilizando los tres tipos de alimentadores, según el tamaño de la patata. Empujar la patata.

Presionar el diente para el encendido para iniciar a desmenuzarla.

En el caso en el que las patatas no se corten perfectamente, aconsejamos cortarla de forma que el trozo de patata esté en vertical dentro del contenedor.

La cuchilla corta patata con bastoncillo debe utilizarse para las patatas, para el resto de verduras no corta correctamente.

## **ACCESORIOS PARA HIELO Y GRANIZADOS Fig. 10**

Este accesorio ha sido creado para triturar hielo, no utilizar otros alimentos o verduras.

Meter el accesorio para el hielo sobre la tela del soporte y colocar el diente en correspondencia.

Meter la tela de soporte sobre el contenedor, meter la tapa y la unidad principal

## **MANUTENCION Y LIMPIEZA**

Asegurarse de que el cable de alimentación esté conectado a la red eléctrica.

Limpiar el cuerpo principal con un trapo húmedo y secar correctamente. No utilizar diluentes o soluciones con alcohol dado que pueden estropear el producto.

No sumergir el cuerpo principal en agua u otros líquidos.

Las cuchillas, el soporte, la tapa y los botones pueden lavarse bajo el chorro de agua pero tener mucho cuidado con las cuchillas dado que cortan. Cuando se cortan las zanahorias, es posible que el soporte cambie de color a naranja; esto no perjudica el funcionamiento del aparato, se aconseja lavarlo con detergente para platos.

Secarlo cuidadosamente.

Para recolocar el cortador de verduras, meter el recipiente dentro del contenedor. Meter las cuchillas y el soporte dentro del recipiente, colocar la tela de soporte. Meter la tapa, el cuerpo y las presas.

## **DATOS TECNICOS**

Potencia 30 W

Alimentación 230V ~ 50Hz

**Con el objetivo de la mejora continua, Beper se reserva la facultad de aportar cambios y mejoras en el producto sin previo aviso.**



## PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribuidor se cargará el costo de eliminación de los equipos siguiendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes.

Está Vuestra y nuestra competencia ayudar la defensa del medioambiente.

El símbolo  indica que este producto respeta la normativa europea de medioam

biente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

---

# CERTIFICADO DE GARANTÍA

---

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.

Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

## Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

## Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.

Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

---

### **BEPER SRL**

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)





**BEPER SRL**

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)

[www.beper.com](http://www.beper.com)